

# Hamburger\_Fleisch

von Ramon Steinmann

Mengen für 5 Personen

750 g Hackfleisch	Hamburger: Brot zerkrümeln und in Milch einlegen. Zwiebeln (für Burger) fein schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, aufgeweichtes Brot und die aufgeschlagenen Eier zu einer Masse vermischen. Mit Ketchup, Salz und Pfeffer, Peterli würzen. Masse in 80-120 g schwere Kugeln formen. In der Bratpfanne beidseitig braten.
50 g Zwiebeln	
100 g Brot	Altes Brot
2.5 Stück Eier	
1.0 dl Milch	
50 g Ketchup	(für Hamburger)
25 g Peterli	Peterli mit Schere klein schneiden.
1.0 Stück Tomaten	in Scheiben schneiden
50 g Röstzwiebeln	in Ringe schneiden
25 g Essiggurken	längs schneiden
200 g Käsescheiben	In Scheiben schneiden.
10 Stück Hamburger-Brötli	mit Ketchup oder Senf bestreichen, mit Tomaten, Zwiebeln, Salat und Gurken belegen.
100 g Ketchup	
0.5 Tube(265g) Mayonnaise	
45 g Zwiebeln	
500 g Eisbergsalat	

Für Vegetarier verwendet man ein fleischloses Plätzli.(Gornatur)

Toastkäse auf die warmen Hamburger legen-->Cheeseburger.